

# 团体标准

## 《金典酒庄大曲年份酱香型白酒》

### 编制说明

(初稿)

贵州省仁怀市茅台镇贵州百年金典酒庄有限公司

贵州省特色食品产业促进会

中国食品发酵工业研究院有限公司

二〇二四年八月

# 团体标准《金典酒庄大曲年份酱香型白酒》编制说明

## 一、标准编制任务来源及简要起草过程

### (一) 任务来源

由贵州省仁怀市茅台镇贵州百年金典酒庄有限公司提出，贵州省特色食品产业促进会归口，联合中国食品发酵工业研究院有限公司、贵州叁肆伍酒业有限公司、贵州云廷酒业有限公司共同组织成立了《金典酒庄大曲年份酱香型白酒》团体标准起草小组，通过制定金典酒庄大曲年份酱香型白酒的团体标准，用以规范金典酒庄大曲年份酱香型白酒的术语和定义、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存等，为酱酒市场有序、规范化、标准化发展提供参考依据。

### (二) 简要起草过程

2024年7月，贵州省特色食品产业促进会批准《金典酒庄大曲年份酱香型白酒》团体标准立项计划，贵州百年金典酒庄有限公司作为项目发起单位，牵头负责《金典酒庄大曲年份酱香型白酒》标准起草工作。

自2024年7月起，工作组于贵州百年金典酒庄有限公司进行座谈交流，确立标准名称、范围和主要框架，对于原料、大曲以及酿造工艺、贮存工艺、勾调工艺等关键工艺过程进行调研。

2024年7月至2024年8月，工作组搜集国内外关于年份酒、酱香型白酒等相关产品文献资料和相关的企业标准、行业标准、国家标准等。

2024年8月采用多种仪器和感官相结合的方法，对大量金典酒庄大曲年份酱香型白酒样品分别进行酒体感官品质分析、酒体风味物质组成分析、酒体理化指标和微观结构等检测分析。

2024年8月，根据会议研讨、资料查找、企业调研及检测数据分析，确立金典酒庄大曲年份酱香型白酒标准的主要技术要求，形成标准讨论稿。在此基础上，经工作组进一步讨论，形成标准征求意见稿。

其具体分工如下：

表 1 标准起草单位及分工

起草单位	任务分工
贵州百年金典酒庄有限公	负责组织生产，参与相关资料收集及标准讨论工作，参与标准相关内容起草和修改工作。
中国食品发酵工业研究院有限公司	参与企业调研和资料收集工作，参加标准起草小组讨论，并给出具体指导建议；参与标准方法和相关内容的起草和修改工作。

二、标准编制原则和确定标准主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据），修订标准时，应增列新旧标准水平的对比

### （一）标准编制原则

在标准制定过程中，标准起草小组围绕酿造企业的实际生产情况以及产品的要求，对产品的感官、理化、风味等指标做了较详细的要求，并对其分析方法做了详细规定，确立金典酒庄大曲年份酱香型白酒品质的关键参数，在符合国家标准的前提下，突出产品的特点和优势，力求使得本标准具有创新性、科学性和普遍性，可促进酱香型年份酒产业的可持续、健康发展。

标准格式上符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

### （二）标准主要内容说明

#### 1. 适用范围

本标准规定了金典酒庄大曲年份酱香型白酒术语和定义、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于金典酒庄大曲年份酱香型白酒的生产、检验与销售。

#### 2. 术语和定义

金典酒庄大曲年份酱香型白酒 Jindian daqu aged jiangxiangxing baijiu

以粮谷为原料，采用高温大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、蒸馏、陈酿、勾调，贮存五年以上而成，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格特征的年份酱香型白酒。

### 3. 要求

#### 3.1 感官指标

本标准对金典酒庄大曲年份酱香型白酒感官要求进行描述限定。

表 2 金典酒庄大曲年份酱香型白酒感官要求

项 目	≥ 6 年	≥ 8 年	≥ 10 年	检验方法
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>			GB/T 10345
香 气	酱香较突出	酱香较突出，陈香明显，空杯留香较持久	酱香突出，陈香优雅，空杯留香持久	
口味和口感	酒体醇厚协调，余味长	酒体醇厚爽净、柔顺协调，余味悠长	酒体醇厚细腻、诸味协调，余味悠长	
风 格	酱香风格典型	酱香风格典型	酱香风格典型	
a. 当酒的温度较低时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光；当温度回升后逐渐恢复正常。				

金典酒庄大曲年份酱香型白酒感官特征分为**色泽和外观**、**香气**、**口味和口感**、**风格**这四项，分别对 6 年、8 年和 10 年金典酒庄大曲年份酱香型白酒进行描述限定，就色泽和外观而言：年份酒均设定为“**无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀**”；就香气而言，10 年设定为“**酱香突出，陈香优雅，空杯留香持久**”、8 年设定为“**酱香较突出，陈香明显，空杯留香较持久**”、6 年设定为“**酱香较突出**”；就口味和口感而言，10 年设定为“**酒体醇厚细腻、诸味协调，余味悠长**”、8 年设定为“**酒体醇厚爽净、柔顺协调，余味悠长**”、6 年设定为“**酒体醇厚协调，余味长**”；就风格而言，年份酒均设定为“**酱香风格典型**”。并对色泽和外观补充备注“当酒的温度较低时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光；当温度回升后逐渐恢复正常”。

#### 3.2 理化指标

本标准对金典酒庄大曲年份酱香型白酒成品酒、基酒、调味酒等进行取样分析后，制定了关于金典酒庄大曲年份酱香型白酒理化指标中酒精度、总酸、总酯、固形物、乙酸乙酯、乳酸乙酯和己酸乙酯的含量。理化指标结果见附表 1，风味物质指标结果见附表 2。将所有金典酒庄大曲年份酱香型白酒汇总分析，见表 3 所示。

收集金典酒庄大曲年份酱香型白酒共计 118 个样本数，包含有六年、八年、十年的成品酒、七个轮次基酒、不同比例轮次基酒、调味酒。

从附表 1 分析可得，各样品酒精度在 51.4-56.4 %vol，酒精度范围无明显差异，满足 GB/T 10781.4《白酒质量要求 第 4 部分：酱香型白酒》中规定的优级酒标准“酒精度 35~58 %vol”的要求。

总酸、总酯作为白酒尤其是酱香型白酒常规理化指标，对金典酒庄大曲年份酱香型白酒轮次基酒、调味酒进行检测，分析发现，总酸含量 2.17-3.96 g/L，其中，轮次基酒总酸含量 2.60-3.96 g/L，各种调味酒总酸含量为 2.20-5.46 g/L，成品酒总酸含量为 2.17-2.95 g/L。总酯含量 3.12-6.16 g/L，其中，轮次基酒总酯含量 3.89-6.16 g/L，各种调味酒总酯含量为 3.12-5.46 g/L，成品酒总酯含量为 3.16-3.99 g/L。以上各轮次基酒、调味酒、成品酒的总酸、总酯含量，均满足 GB/T 10781.4《白酒质量要求 第 4 部分：酱香型白酒》中优级酒标准“总酸 $\geq$ 1.50 g/L，总酯 $\geq$ 2.50 g/L”的要求。

分别对金典酒庄大曲年份酱香型白酒中各风味物质含量进行分析发现，乙酸乙酯的含量在 1.42-4.40 g/L，乳酸乙酯的含量在 1.27-2.83 g/L，己酸乙酯的含量在 0.01-0.03 g/L。其中己酸乙酯含量满足 GB/T 10781.4《白酒质量要求 第 4 部分：酱香型白酒》优级酒的标准“己酸乙酯 $\leq$ 0.30 g/L”。

最终形成如表 3 所示理化要求。

表 3 金典酒庄大曲年份酱香型白酒理化要求

项 目	≥ 6 年	≥ 8 年	≥ 10 年	检验方法
酒精度 (20℃) / %vol	53.0±1.0			GB 5009.225
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	2.80	2.40	2.00	GB 12456
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	3.50	3.30	3.00	GB/T 10345
酸酯总量 / (mmol/L) ≥	60.0			
固形物 / (g/L) ≤	0.70			
乙酸乙酯 / (g/L) ≥	1.80	1.60	1.50	
乳酸乙酯 / (g/L) ≥	1.50	1.20		
己酸乙酯 / (g/L) ≤	0.20			

### 3.3 真实性要求

参照 T/CBJ 2101《白酒年份酒》标准要求设立了真实性要求，采用气相色谱或气质联用仪测定产品挥发性风味组分指纹图谱，建立风味组分数据库，通过气相色谱指纹图谱验证其真实性。

### 3.4 评价体系

参照 T/CBJ 2101《白酒年份酒》标准要求设立了一致性评判体系，企业应对年份酒真实性建立完善的评判体系。

### 3.5 净含量

应按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 4. 实验方法

### 4.1 感官检验

依据 GB/T 10345 执行。

### 4.2 理化检验

酒精度测定按照 GB 5009.225 规定执行；总酸按 GB 12456 描述的方法进行；总酯、乙酸乙酯、己酸乙酯、乳酸乙酯、固形物、酸酯总量均按 GB/T 10345 执行。

### 4.3 净含量检验

净含量检验应按 JJF 1070 规定的方法执行。

### 4.4 真实性检验

气相色谱分析按照 GB/T 10345 执行。

#### 4.5 一致性检验

综合感官检验、理化检验和图谱，判定各批次年份酒的一致性。

### 5. 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存

#### 5.1 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存应按 GB/T 10346 执行。

包装上应明确标有标称年份以及其主体基酒年份和占比。

#### 5.2 标签应按 GB 7718 和 GB 2757 执行。

### 三、主要试验（或验证）的分析、综述报告、技术经济论证和预期经济效果

本标准对金典酒庄大曲年份酱香型白酒的术语和定义、感官要求和理化要求等继续梳理和规范，形成标准化的产品年份判定规则，为金典酒庄大曲年份酱香型白酒真实性评判和可溯源作出规范性规定，对促进白酒行业的健康发展、维护消费者的合法权益具有重要意义。

自“年份酒”的概念引入白酒市场以来，白酒年份酒已经成为我国白酒市场的重要组成部分。随着 T/CBJ 2101-2019《白酒年份酒》标准的出台，对于年份酒的定义、要求、分析方法等进行了规定，但由于各香型白酒差异较大，对于特定酒厂的不同年份酒并未作出规定。金典酒庄大曲年份酱香型白酒作为代表性的年份酒，其年份鉴定的标准化规范可以指导年份酒的生产及管控，填补了关于金典酒庄大曲年份酱香型白酒标准的空白，满足消费者对于高品质酱香型年份酒的需求，为进一步推动酱香型白酒乃至整个白酒行业健康可持续发展夯实基础。

### 四、采用国际标准与国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品的有关数据对比情况

目前国外关于年份酒的研究，主要以葡萄酒为研究对象，葡萄酒年份酒的年份是葡萄采收以及酿造的时间，而白酒年份酒则是由贮存 5 年及 5 年以上的几种基酒勾调配制而成的中高端白酒，与葡萄酒年份酒的工艺不同，可借鉴的研究结论较少。

现行有效的白酒相关标准近 500 项，对各种香型白酒质量进行要求，如 GB/T 10781.1《白酒质量要求 第 1 部分：浓香型白酒》、10781.2《白酒质量要求 第 2 部分：清香型白酒》、10781.4《白酒质量要求 第 4 部分：酱香型白酒》、10781.8《白酒质量要求 第 8 部分：浓酱兼香型白酒》、10781.9《白酒质量要求 第 9

部分：芝麻香型白酒》、10781.11《白酒质量要求 第11部分：馥郁香型白酒》等。其中，针对酱酒制定的标准比例较高，详细地对原辅料和生产控制进行规范，如DB 52/T 873、867、869、870、868、866、876、874、875、879等酱酒生产原辅料和规范类标准；对不同风格酱酒进行规范，如T/CBJ 2107-2020《清雅酱香型白酒》、T/GZSX 083-2021《醇柔酱香型白酒》、T/AHFIA 063-2022《小石窖酱香型白酒》、T/AHFIA 120-2023《徽派酱香型白酒》、T/CSPF 0001-2023《清柔酱香型白酒》、T/CNFIA 169-2023《绵柔酱香型白酒》、T/THSX 010-2023《淡雅酱香型白酒》等。但关于年份酱香型白酒的感官及理化性质的质量标准、生产技术规范等目前不够全面，这导致产品标准不明、质量参差不齐。现有的标准T/CBJ 2101-2019《白酒年份酒》、T/CBJ 2203-2019《白酒年份酒的荧光光谱测定方法》、T/SPAQ 0013S-2023《年份酒贮存管理》等标准对白酒年份酒指标进行了规定，针对浓香年份酒的团体标准有DB51/T 2861-2021《川酒（浓香型）年份酒 术语》、DB51/T 2862-2021《川酒（浓香型）年份酒 生产规范》、T/SPAQ 0011S-2023《川酒年份酒（浓香型）真实性认定规范》，针对酱香年份酒的标准有T/TSSP 010-2022《求实·大曲酱香年份酒》、T/TSSP 022-2023《金酱酒业系列年份酒》。由于酱香型白酒种类丰富、风格各异，现有的标准无法满足对“年份酒”的规范要求，可能使消费者利益受损，同时也不利于白酒行业的发展，所以亟需专门标准来规范不同品牌的年份酒。本标准《金典酒庄大曲年份酱香型白酒》应运而生。

## 五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准的编制按照GB/T 1.1、GB/T 20001.10、GB/T 20001.7、GB/T 20001.5等标准要求编写，标准技术内容体现科学性、先进性和实用性；标准中涉及的安全、质量等重要指标均执行现行有效的强制性国家标准要求。与有关的现行法律、法规和强制性标准相协调，没有矛盾。

## 六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准制定过程中，无重大分歧意见。

## 七、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

建议本标准作为团体标准发布，并在贵州省仁怀市茅台镇金典酒庄加以推广



应用。

#### 八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

本标准在贵州省仁怀市茅台镇金典酒庄进行推广实施，对进一步规范年份酒尤其是酱香型年份酒的品质，推动酱香型年份酒乃至整个白酒行业健康可持续发展。

#### 九、废止或替代现行有关标准文件的建议。

无。

#### 十、其他应予以说明的事项

无。

《金典酒庄大曲年份酱香型白酒》

标准修订小组

二〇二四年八月

附表：

附表1 成品酒、基酒、调味酒理化指标分析

样品号	酒精度 (20°C, %vol)	总酸 (g/L)	总酯 (g/L)
1	56.4	3.96	6.16
2	53.2	3.19	4.54
3	53.3	3.22	4.65
4	53.3	3.22	4.61
5	53.4	3.22	4.76
6	53.8	3.34	4.87
7	54.7	3.79	5.51
8	53.5	3.22	4.61
9	53.5	3.22	4.65
10	53.6	3.24	4.65
11	53.7	3.27	4.69
12	53.8	3.39	4.83
13	53.5	3.24	4.61
14	53.6	3.24	4.83
15	53.6	3.29	4.72
16	53.6	3.29	4.79
17	53.6	3.29	4.76
18	53.5	3.24	4.65
19	53.3	3.22	4.58
20	53.7	3.32	4.87
21	53.4	3.29	4.79
22	53.7	3.29	4.85
23	53.6	3.29	4.83
24	53.6	3.27	4.83
25	53.4	3.24	4.65
26	53.7	3.32	4.83
27	53.7	3.32	4.79
28	53.7	3.27	4.79
29	53.7	3.29	4.79
30	53.6	3.29	4.79
31	53.5	3.19	4.43
32	54.4	3.39	5.05
33	53.9	3.34	4.90
34	53.7	3.29	4.72
35	53.6	3.27	4.69
36	53.5	3.22	4.65

37	53.5	3.24	4.58
38	51.4	3.34	4.83
39	53.8	3.27	4.79
40	53.7	3.27	4.72
41	53.6	3.19	4.58
42	53.3	3.12	4.43
43	53.1	2.60	3.89
44	52.5	3.32	4.79
45	53.7	3.27	4.72
46	53.6	3.27	4.76
47	53.5	3.19	4.69
48	53.3	3.09	4.54
49	53.3	2.60	4.04
50	53.7	3.34	4.72
51	53.6	3.29	4.65
52	53.7	3.32	4.72
53	53.7	3.29	4.72
54	53.7	3.29	4.76
55	53.8	3.29	4.69
56	53.8	3.37	4.69
57	53.9	3.32	4.79
58	53.7	3.32	4.61
59	53.6	3.32	4.69
60	53.7	3.29	4.79
61	53.7	3.27	4.76
62	53.6	3.29	4.69
63	53.6	3.29	4.76
64	53.7	3.32	4.72
65	53.7	3.29	4.79
66	53.6	3.27	4.61
67	53.6	3.32	4.61
68	53.6	3.32	4.69
69	53.6	3.32	4.69
70	53.6	3.39	4.76
71	53.7	3.29	4.69
72	53.7	3.32	4.76
73	53.7	3.30	4.74
74	53.6	3.25	4.64
75	53.6	3.27	4.64
76	53.7	3.45	4.60
77	53.7	3.30	4.60
78	53.7	3.22	4.53
79	53.7	3.30	4.67

80	53.8	3.32	4.64
81	53.8	3.27	4.67
82	53.7	3.25	4.53
83	53.8	3.30	4.71
84	53.8	3.40	4.74
85	53.8	3.42	4.71
86	53.6	3.52	4.74
87	53.9	3.35	4.64
88	53.7	3.32	4.74
89	53.7	3.32	4.74
90	53.8	3.32	4.92
91	54.1	3.35	4.85
92	53.9	3.32	4.96
93	53.9	3.32	4.92
94	53.9	3.32	5.18
95	53.7	3.35	4.74
96	53.7	3.32	4.71
97	53.8	3.32	4.74
98	53.9	3.30	4.78
99	53.7	3.35	4.71
100	53.7	3.25	4.67
101	53.7	3.20	4.60
102	53.5	3.02	4.35
103	53.4	3.00	4.06
104	53.4	2.82	4.06
105	53.3	2.70	3.73
106	53.3	2.55	3.59
107	53.2	2.42	3.37
108	53.5	3.35	4.67
109	53.7	3.37	4.67
110	52.8	3.02	4.06
111	52.6	2.80	3.77
112	53.5	3.87	5.46
113	52.8	2.62	3.52
114	53.5	2.20	3.12
115	52.8	2.95	3.84
116	52.9	2.95	3.99
117	52.9	2.80	3.77
118	53.1	2.17	3.16

附表2 成品酒、基酒、调味酒风味成分定量分析

样品号	乙酸乙酯 (g/L)	乳酸乙酯 (g/L)	己酸乙酯 (g/L)
1	4.40	1.31	0.01
2	3.53	2.12	0.01
3	2.37	2.75	0.01
4	1.96	1.88	0.01
5	2.36	1.69	0.02
6	2.49	2.83	0.01
7	2.49	2.23	0.01
8	2.57	2.07	0.03
9	2.25	1.75	0.01
10	2.04	1.68	0.03
11	1.42	1.27	0.01
12	2.45	1.76	0.01
13	1.57	1.64	0.01
14	1.85	1.60	0.01
15	4.40	1.31	0.01
16	3.53	2.12	0.01